

Vogelwarte Sempach | 8. Internationale Bartgeier-Beobachtungstage

# Erfolgreiches Jahr für Schweizer Bartgeier

**SEMPACH/WALLIS | Im Jahr 2013 haben in der Schweiz sechs Bartgeierpaare erfolgreich je ein Junges aufgezogen. Dies ist ein neuer Rekord!**

Nun wollen die Stiftung Pro Bartgeier und die Schweizerische Vogelwarte Sempach wissen, wie viele Bartgeier insgesamt durch die Alpen streifen. Sie rufen dazu auf, in der kommenden Woche beim Wandern nach Bartgeiern Ausschau zu halten und Beobachtungen zu melden.

Vom 11. bis 19. Oktober finden im gesamten Alpenraum die 8. Internationalen Bartgeier-Beobachtungstage statt. Dabei wird versucht, möglichst viele Bartgeierbeobachtungen zu sammeln. Am Samstag, 12. Oktober, werden zudem zahlreiche Freiwillige und Projektmitarbeitende von geeigneten Orten aus gleichzeitig nach Bartgeiern Ausschau halten. Damit kann der Bestand dieses eindrücklichen Alpenvogels besser abgeschätzt werden.

## Erfolgreiches Jahr

Die gross angelegte Aktion dient auch der Entdeckung neuer Brutpaare, die danach von Spezialistinnen und Spezialisten der Stiftung Pro Bartgeier überwacht werden. Im Jahr

2013 waren es neun Paare, wovon sechs erfolgreich je ein Junges aufzogen. Dies ist ein neuer Rekord und zeigt, dass sich der noch kleine und empfindliche Bestand festigt und weiter ausbreitet. Um die Fortschritte in diesem Wiederansiedlungsprojekt beurteilen zu können, ist eine intensive Überwachung der Bartgeierpopulation auch weiterhin sehr wichtig.

## Mitmachen

Die Stiftung Pro Bartgeier und die Schweizerische Vogelwarte Sempach rufen dazu auf, in der kommenden Woche auf Bergtouren nach Bartgeiern Ausschau zu halten und Beobachtungen zu melden. Besonders hilfreich sind Fotos, auf denen Bartgeier manchmal anhand individueller Merkmale erkannt werden können. Beobachtungen können unter [www.bartgeier.ch/meldung](http://www.bartgeier.ch/meldung) gemeldet werden.

## Bartgeier erkennen

Der Bartgeier ist mit knapp drei Metern Spannweite der grösste Vogel der Schweizer Alpenwelt. Er unterscheidet sich vom Steinadler durch den zugespitzten Schwanz und die schmalen und spitzen Flügel. Aus der Nähe sind der namensgebende Bart und der rote Au-

genring charakteristisch. Weitere Details zum Bartgeier und zu den Bartgeier-Beobachtungstagen finden Sie unter [www.bartgeier.ch/beobachtungstage](http://www.bartgeier.ch/beobachtungstage) und [www.vogelwarte.ch/bartgeier](http://www.vogelwarte.ch/bartgeier)



Ein Altvogel. Dank des erfolgreichen Auswilderungsprojekts der Stiftung Pro Bartgeier und ihrer Partner sind in unseren Alpen wieder Bartgeier heimisch.

FOTO MARCEL BURKHARDT

## Die Rückerobung

Der Bartgeier wurde Ende des 19. Jahrhunderts im Alpenraum ausgerottet. Dank eines internationalen Wiederansiedlungsprojekts und der Arbeit der Stiftung Pro Bartgeier ist er

wieder bei uns heimisch und zieht seit 2007 auch in der Schweiz wieder erfolgreich seine Jungen auf. Die Schweizerische Vogelwarte Sempach unterstützt mit ihren rund 1800 freiwilligen Mitarbeitenden die

Überwachung des Bartgeiers in den Schweizer Alpen und trägt so zum Erfolg des Projekts bei. Im gesamten Alpenraum haben in diesem Jahr rund 30 Paare gebrütet. Davon sind 16 Bruten erfolgreich verlaufen. | **wb**

## PUBLIREPORTAGE

Caffè Sempione AG

# Vom Rohkaffee bis in die Tasse

**Kaffee – ein alltägliches Getränk? Nein, denn wir verbinden das Trinken von Kaffee mit Kultur, Genuss und Leidenschaft. Am Morgen zum Frühstück, nach einem feinen Essen, in der wohlverdienten Kaffeepause oder ganz einfach zusammen mit guten Freunden. Teilen Sie mit uns die Begeisterung für guten Kaffee! Besuchen Sie uns in der neuen Rösterei und erleben Sie mit, wie auserlesene Rohkaffees frisch und schonend geröstet werden. Und anschliessend lernen Sie, wie Sie sich und Ihre Gäste mit ideal zubereitetem Kaffee verwöhnen können.**

## Mischen, rösten und geniessen

Bei uns können Sie Kaffee mit all ihren Sinnen wahrnehmen. In unserer Erlebnisrösterei fühlen Sie die verschiedenen Kaffee- und Bohnensorten, riechen den Duft von frischem, geröstetem Kaffee und haben die Möglichkeit, die unglaubliche Vielfalt an Geschmacksvarianten zu probieren.

In unserem traditionellen Trommelröster wird jede Röstung von Hand in kleinen Chargen aufbereitet. Kaffee ist ein Naturprodukt und so entsteht aus jeder Röstung eine einzigartige und individuelle Mischung. Ganz nach Ihrem Geschmack.

## Beratung und Service

Neben der Produktion von Kaffee für Gastrobetriebe und private Kunden stehen wir auch für kompetente Beratung zur Verfügung. Denn die Wahl der richtigen Maschine, die ideale Einstellung des Mahlwerks und die Zusammensetzung der persönlichen Kaffeemischung führen zum optimalen Erlebnis beim Kaffeetrinken.

## Wir freuen uns auf Sie

Kaffee ist unsere Leidenschaft. Im August 2013 haben wir diese Begeisterung umgesetzt und

eine eigene Erlebnisrösterei eröffnet. Wir freuen uns auf Gäste, die in angenehmer Atmosphäre und stilvollem Ambiente das Rösten miterleben möchten.

## Wo sind unsere Produkte erhältlich?

Im Direktverkauf in unserem Laden in Termen, daneben vertrauen bereits die Bäckerei Kronig Charly in Brig, die Schaukäserei Rhone AG in Glis, die Bäckerei Imboden in Glis und das Kaffeemaschinen Rep-Center in Visp auf unsere Exklusiv-Mischungen und bieten diese zum Verkauf an.

## Danke

Der Bau der Erlebnisrösterei war mit viel Aufwand verbunden. Diese konnte nur verwirklicht werden, weil wir auf breite und grosszügige Unterstützung zählen konnten. Die Familie Henzen möchte die Gelegenheit nutzen, allen herzlich zu danken, die tatkräftig bei der Umsetzung des Projekts geholfen haben.

## Unsere Öffnungszeiten:

Während der Woche jeweils von 8.00–11.30 Uhr und von 13.30–18.00 Uhr, Samstag und Sonntag nach Absprache.



Die Gastgeber der Erlebnisrösterei Caffè Sempione: Carmen Mutter und Philipp Henzen.



Unsere Rösterei am Kirchweg in Termen.



Traditionell geröstete Mischungen.

## KONTAKT

**Caffè Sempione AG**  
Kirchweg 6  
3912 Termen  
T 027 927 60 00  
[info@caffesempione.ch](mailto:info@caffesempione.ch)  
[www.caffesempione.ch](http://www.caffesempione.ch)